

18.大根のにすあえ（国東市）

旬の大根を炒め煮にした料理。“酢和え”とあるが、なぜか実際には酢を使わない。昔はお昼のおかずにしたものらしい、旬の大根の甘みがおいしい料理であるが、なかなか知っている人がおらず、年配の方に訊くなどして調べていただいた。

すると面白いことがわかった。この“にすあえ”各家庭で料理名が異なっているのだ。調べて作って下さった大塚さんの家では“大根の煮なます”、きりかけを作って下さった辻さんの家では“大根のきんぴら”と呼ばれていた。また、大根の切り方等も異なっている。大塚さんは、火が早く通るように薄く切る。お弁当のおかずの定番だそうである。辻さんはささがきにする。大塚さんが「塩コショウする時もあるんよ」と言えば、「一味振ってみて。絶対おいしいから」と辻さん。マッチ棒のように切る家もあるそうである。

確かに家庭で供される日常食には、料理屋さんのようにきちんとした料理名がついているわけではない。ただ、各家庭で呼び習わされた名前がついている。それで充分である。しかし、呼び名は違えど、多少形は違えど、ここには確かに地域の人たちが日常の生活の中で伝えてきた味が息づいている。

制作協力：大塚カツヨさん、伊藤恭子さん、辻まり子さん（国東市）

【材料】 4人分

- ・大根 300g
- ・いりこ 適宜
- ・しょうゆ 適宜
- ・砂糖 適宜
- ・油 少々



①大根の皮をむいて、長さ5cm位の太めのせん切りにする。



②早く作りたい時には、薄めに切ると、火が通りやすい。



③鍋に油を熱し、いりこと大根を入れて炒める。



④大根に油がまわってしんなりしてきたら、砂糖としょうゆで味を調える。



⑤大根に火が通るまで炒める。



⑥完成。